



PRIMUS

Winemaker Selection

D.O. APALTA, VALLE DE COLCHAGUA

2018

Una selección de las mejores parcelas de nuestra propiedad de Apalta, un lugar privilegiado para el cultivo de variedades tintas en Chile. Catorce meses de guarda en barrica de roble francés y foudres entregan a este ensamblaje una sutil elegancia.

VARIEDADES

50% Carménère, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah.



Clima mediterráneo con estaciones bien definidas.



Un lugar único, rodeado de bosques nativos, donde se encuentran las cordilleras de los Andes y la Costa. Un vino elegante y expresivo que proviene de una delicada combinación de uvas de diferentes parcelas de la propiedad. El Syrah y Cabernet Franc son de las laderas más altas, mientras que el Carménère, de parras con más de ochenta años, en las antiguas terrazas aluviales del Río Tinguiririca.



Viñedos orgánicos con suelos franco arcillosos bien drenados, y material rocoso

COSECHA 2018

Una cosecha excepcional en Colchagua, con una muy buena curva de maduración dada por un invierno lluvioso y un verano de temperaturas moderadas. Para la época de cosecha las uvas estaban en óptimas condiciones, lo que hizo que obtuviéramos vinos de gran concentración y elegancia, con muy buen equilibrio de acidez y taninos. Nuestra agricultura orgánica ha permitido que la fruta se vuelva realmente una fiel expresión de este único lugar en el valle de Apalta.



14%



PH
3,7



ACIDEZ
5,2 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
2,1 G/L



33% EN FOUDES DE 5000 L
66% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS POR 14 MESES



16° C
60° F

